

# **PERSEDIAAN BAHAN BAKU DAN PROSES PRODUKSI TERHADAP KUALITAS PRODUK KERIPIK SINGKONG PADA UD. BAROKAH MAJOKERTO**

Ahfi Nova Ashriana<sup>1</sup> dan Zenita Afifah Fitriyani<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Staf Pengajar Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Mayjen Sungkono Mojokerto

Email: [ahfinoval15@gmail.com](mailto:ahfinoval15@gmail.com), [zenitaafifah@gmail.com](mailto:zenitaafifah@gmail.com)

## **ABSTRAK**

UD Barokah yang terletak di kawasan Mojokerto merupakan salah satu usaha dibidang keripik singkong. Pada usaha ini penulis meneliti tentang pengaruh yang ditimbulkan dari persediaan dari bahan baku yang ada dan proses produksi terhadap kualitas dari produksi yang dihasilkan oleh UD. Barokah ini. Penelitian ini akan dimanfaatkan sebagai hasil evaluasi dalam rangka memperbaiki kualitas produksi yang dihasilkan UD. Barokah sendiri.

Metode yang penulis pakai dalam melakukan penelitian ini adalah kualitatif dengan cara pengumpulan data yaitu menggunakan observasi ke lokasi, melakukan wawancara dengan pemilik usaha, dan kuesioner untuk memastikan lebih detail hasil produksinya. Hasil dari penelitian yang telah dilakukan yaitu adanya pengaruh secara simultan dan secara parsial dari persediaan bahan baku dan proses produksi terhadap kualitas yang dihasilkan. Pengaruh variabel X1 dan X2 terhadap Y yaitu sebesar 77,4%, sedangkan nilai 22,6% itu disebabkan oleh faktor lainnya.

***Kata Kunci: Persediaan Bahan Baku, Proses Produksi, Kualitas Produksi***

## **PENDAHULUAN**

Masyarakat saat ini dapat memilih produk makanan yang mereka sukai dengan mudah. Masyarakat bisa mencari di internet atau dengan menggunakan aplikasi gofood maupun grabfood. Produk makanan yang dijual secara online yang tidak mudah membusuk yaitu keripik.

Keripik selain dipasarkan secara online juga dipasarkan secara langsung. Banyak sekali usaha keripik yang saat ini maju dengan pesat. Salah satunya adalah UD. Barokah yang berada di daerah Mojokerto. Keripik singkong menjadi salah satu makanan favorit karena harganya yang sangat terjangkau, memiliki rasanya yang enak dan gurih serta tidak terlalu keras. Makanan ini biasanya menjadi hidangan disaat santai atau sambil kerja.

Menurut Fitria (2019) keripik singkong bisa menjadi makanan favorit hampir semua orang Indonesia karena rasanya yang renyah dan gurih sehingga orang yang memakan menjadi ketagihan.

UD. Barokah adalah salah satu usaha yang memproduksi keripik singkong. Keripik singkong yang terkenal yaitu keripik singkong dengan rasa original. Usaha ini sudah lama berdiri dan selalu ramai pembeli. Untuk mempertahankan semua itu, UD.Barokah juga harus memperhatikan kualitas produksi yang mereka hasilkan. Untuk mendapatkan kualitas produksi yang baik tentu saja hal ini tidak lepas dari persediaan bahan baku dan proses produksinya.

Menurut kotler dan keller (2012) kualitas produk dari suatu usaha merupakan kemampuan atau daya suatu barang atau jasa

dalam menghasilkan minat beli yang sesuai bahkan melebihi dari apa yang diinginkan pelanggan. Kualitas produk memiliki tolak ukur, antara lain : bentuk produk, fitur produk, *customization*, kualitas kinerja, kualitas kesesuaian, ketahanan, keandalan, kemudahan, gaya, dan desain.

Kualitas produk keripik singkong di UD. Barokah Mojokerto memiliki citarasa original yang khas, bentuk keripik yang memanjang dengan irisan yang tipis, serta warna yang tetap putih menjadikan konsumen tidak perlu khawatir terkena efek samping yang membahayakan. Hal itu dikarenakan kandungan bahan baku keripik singkong berasal dari karbohidrat, protein, dan lemak.

Menurut Assauri (2016) menyatakan bahwa persediaan merupakan ketersediaan jumlah dari suatu sebuah jenis atau sumber daya yang digunakan dalam suatu perusahaan, sehingga persediaan bahan baku harus dimonitor selalu tingkat persediaanya.

Apabila sebuah produk sudah habis persediaannya digudang maka harus diisi kembali ketersediaanya sehingga konsumen tidak kecewa saat memesan. Jumlah barang yang harus disediakan juga disesuaikan dengan target pasar yang dikelola. Bahan baku keripik singkong UD. Barokah Mojokerto berasal dari umbi singkong yang baru dipanen, dimana warna kulit masih segar dan tidak kusam. Persediaan bahan baku dilakukan selama 2 hari, karena singkong yang terlalu lama berada diluar tanah akan mengalami perubahan struktur pada daging umbi singkong, sehingga perlu berhati-hati sebelum umbi singkong berubah struktur.

Proses produksi juga penting untuk diperhatikan dalam menjaga kualitas produksi agar tetap baik, seperti yang dinyatakan oleh Handoko (2015) bahwa sebuah proses harus dirancang sesuai dengan desain proses yang

digunakan, mulai dari proses seleksi bahan baku, pemilihan teknologi dan perencanaan proses.

Proses produksi yang dilakukan UD. Barokah Mojokerto disesuaikan dengan perencanaan proses yang ada, yaitudimulai dengan proses pengupasan kulit ari umbi singkong, pencucian berulang, perendaman dengan garam, kapur sirih, dan bumbu, pengeringan di udara terbuka, dan penggorengan dua kali agar keripik singkong mengembang dan renyah. Fenomena yang pernah terjadi, ditemukan kualitas produk keripik singkong yang memiliki tekstur keras, sehingga UD. Barokah Mojokerto mendapat komplek dari pelanggan. Hal itu disebabkan oleh dua kemungkinan, pertama pada saat pemilihan bahan baku, umbi singkong yang digunakan harus yang muda, karena semakin tua umbi singkong memiliki tekstur yang lebih keras. Kemungkinan kedua yaitu pada saat proses pengeringan dikarenakan cuaca yang sudah memasuki musim hujan, sehingga proses penjemuran singkong kurang maksimal dan kondisi singkong masih sedikit lembab.

## TUJUAN PENELITIAN

Tujuan dari pelaksanaan penelitian yang penulis lakukan yaitu penulis ingin mengetahui pengaruh dari bahan baku yang tersedia dan proses produksi yang dilakukan dengan kualitas produksi yang dihasilkan, baik secara simultan maupun secara parsial. Persentasi tingkat pengaruhnya juga akan didapatkan sehingga terlihat dengan jelas pengaruh dari kedua variabel tersebut terhadap kualitas produksi. Dari tujuan penelitian tersebut diperoleh manfaat yaitu hasil penelitian ini dijadikan bahan evaluasi untuk memperbaiki kualitas keripik singkong yang dihasilkan oleh UD. Barokah.

## METODE PENELITIAN

Penulis melakukan penelitian di UD. Barokah selama bulan Agustus 2019 sampai bulan Oktober 2019. Lokasi dari UD Barokah sendiri adalah berada di desa Mejoyo Kecamatan Bangsal Kabupaten Mojokerto.

Pada penelitian ini peneliti mengambil populasi sebanyak 35 orang, dimana jumlah ini sama dengan jumlah seluruh karyawan yang bekerja di UD. Barokah. Seluruh karyawan penulis jadikan sampel penelitian karena sesuai dengan pernyataan Sugiyono (2013) dimana bahwa jika jumlah dari keseluruhan sample kurang dari 100 orang maka semuanya akan dijadikan sample dalam penelitian tersebut.

Penelitian ini berjenis penelitian deskriptif kualitatif dimana dalam penelitian ini penulis hanya menampilkan objek data dalam bentuk angka bukan dalam bentuk kalimat. Data yang peneliti analisis tentu saja bersumber dari data observasi yang penulis lakukan ke lokasi UD.Barokah, data wawancara dari karyawan yang ada disana saat peneliti melakukan penelitian dan data kuesioner dimana kuesioner ini penulis bagikan kepada semua karyawan yang ada disana untuk mengetahui kualitas dari hasil produksi yang dihasilkan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam pengolahan data penulis menggunakan sistem SPSS untuk membantu pengolahan data yang sudah didapatkan dari lokasi penelitian. Jenis SPSS yang digunakan yaitu SPSS 20. Hasil dari perhitungan SPSS ini akan digunakan untuk membuktikan tingkat kevalidan secara simultan maupun secara parsial dari variabel yang diambil yaitu persediaan bahan baku, proses produksi dan kualitas produksi UD. Barokah.

### 1. Uji Validitas

Secara teori uji validitas dipakai untuk mengukur sejauh mana tingkat kevalidan dari data yang diukur dalam penelitian. Menurut Ghazali (2013) sebuah data dikatakan valid dilihat dari kriteria pengambilan keputusan dimana dalam hal ini  $r$  hitung harus lebih besar dari  $r$  tabel. Apabila  $r$  hitung ternyata nilainya lebih kecil atau sama dengan  $r$  tabel maka jelas data yang digunakan tidak valid.

Pada penelitian ini diperoleh data bahwa  $r$  tabel bernilai sebesar 0.333 dimana nilai  $N$  adalah 35. Nilai signifikannya adalah 5% .

Untuk uji validitas pada bahan baku dapat dilihat pada tabel berikut ini.

**Tabel 1 Hasil Uji Validitas Bahan Baku**

Signifikasi	$r$ hitung	$r$ tabel	Keterangan
X1.1	0.581	0.333	Valid
X1.2	0.891	0.333	Valid
X1.3	0.825	0.333	Valid
X1.4	0.795	0.333	Valid

Dari data tabel diatas jelas terlihat bahwa  $r$  hitung yang dihasilkan lebih besar dari  $r$  tabel, maka dapat dinyatakan bahwa variabel bahan baku ini adalah variabel yang valid.

Uji validitas untuk variabel proses produksi yaitu sebagai berikut.

**Tabel 2 Hasil Uji Validitas Proses Produksi**

Signifikasi	$r$ hitung	$r$ tabel	Keterangan
X2.1	0.813	0.333	Valid
X2.2	0.843	0.333	Valid
X2.3	0.762	0.333	Valid
X2.4	0.559	0.333	Valid
X2.5	0.881	0.333	Valid

Dari data tabel diatas jelas terlihat bahwa  $r$  hitung yang dihasilkan lebih besar dari  $r$  tabel, maka dapat

dinyatakan bahwa variabel bahan baku ini adalah variabel yang valid.

Uji validitas untuk variabel kualitas hasil produksi yaitu sebagai berikut.

**Tabel 3 Hasil Uji Validitas Kualitas Produksi**

Signifikasi	r hitung	r tabel	Keterangan
Y1.1	0.630	0.333	Valid
Y1.2	0.874	0.333	Valid
Y1.3	0.701	0.333	Valid
Y1.4	0.821	0.333	Valid
Y1.5	0.783	0.333	Valid

Dari data tabel diatas jelas terlihat bahwa r hitung yang dihasilkan lebih besar dari r tabel, maka dapat dinyatakan bahwa variabel bahan baku ini adalah variabel yang valid.

## 2. Uji Reliabilitas

Menurut Arikunto (2014) uji realibitas dikatakan memiliki nilai valid apabila nilai cronbach  $\alpha > 0.6$  dan uji reliabel ini dilakukan setelah adanya uji validitas.

Pada penelitian ini penulis juga melakukan uji reliabel ke semua variabel data yang penulis teliti, yaitu bahan baku, proses produksi, dan kualitas produksi yang dihasilkan.

**Tabel 4 Hasil Uji Reliabilitas**

Variabel	Cronbach alpha	Ketetapan	Keterangan
X1	0.893	0.60	Reliabel
X2	0.848	0.60	Reliabel
Y	0.811	0.60	Reliabel

Berdasarkan hasil data pada tabel tersebut, dapat dinyatakan bahwa nilai cronbach  $\alpha$  lebih besar dari 0.6 untuk semua variabel yang diteliti. Dalam hal ini maka semua variabel yang peneliti tentukan bersifat reliabel. Nilai Cronbach alpha nya yaitu sebesar 0.893, 0.848, dan 0.811

## 3. Uji F-test

Pada penelitian ini penulis melakukan uji F untuk mengetahui tingkat tingkat simultan yang dimiliki oleh variabel X dan Y. Berdasarkan hasil perhitungan yang telah penulis lakukan maka didapatkan hasil F tabel sebesar 3,28. Sesuai dengan tabel 5 berikut ini.

**Tabel 5 Hasil Uji F**

ANOVA <sup>a</sup>					
Model	Sum of Squares	Df	Mean Square	F	Sig.
1 Regression	9234.768	2	4617.384	50.242	0.000 <sup>b</sup>
Residual	3200.297	33	427.73		
Total	12435.065	35			

a. Dependent Variable: Kualitas\_Produk

b. Predictors: (Constant), Persediaan\_Bahan\_Baku, Proses\_Produksi

Dari tabel di atas dapat dilihat bahwa nilai signifikansi yang didapatkan yaitu sebesar  $0,000 < 0,05$ . F hitung yang didapatkan yaitu sebesar 50,242 yang lebih besar dari F tabel yaitu 3,28.

Dari hasil perhitungan diketahui adanya nilai simultan yang didapatkan dari variabel bahan baku yang tersedia dan proses produksi yang dilakukan dengan kualitas produksi yang dihasilkan oleh UD.Barokah Mojokerto.

Disini, penulis menyarankan agar UD.Barokah harus meningkatkan kualitas produksinya dengan cara memperhatikan lebih detail bahan produksi yang digunakan dan mengontrol secara detail proses produksi yang dilakukan oleh para karyawan UD. Barokah sendiri.

## 4. Uji T-test

Untuk mengetahui hubungan secara parsial antara bahan baku, proses produksi dan kualitas produksi maka penulis melakukan uji T. Keakuratan nilai T hitung nantinya juga

menentukan hubungan dari ketiga variabel yang telah penulis tentukan sebelumnya. Hasil dari uji T hitung yang telah peneliti lakukan dalam penelitian ini terlihat pada tabel 6 berikut ini.

**Tabel 6 Hasil Uji T**

Coefficients <sup>a</sup>					
Model	Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	T	Sig.
	B	Std. Error	Beta		
(Constant)	1.411	2.886		0.459	0,522
Persediaan_Bahan_Baku	0.046	0,011	0.363	3.613	0,001
Proses_Produksi	0.633	0,102	0,592	6.088	0,000

a. Dependent Variable: Kualitas\_Produk

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa T hitung sebesar 3,613 dimana nilai ini lebih besar dari T tabel yaitu sebesar 2,036. Maka dapat disimpulkan bahwa bahan baku dan proses produksi memiliki hubungan secara parsial dengan kualitas produksi di UD.Barokah.

Dari pengujian tersebut juga didapatkan hasil variabel yang lebih dominan berpengaruh terhadap kualitas produk adalah variabel proses produksi, sehingga perlu lebih diperhatikan bagaimana proses produksi berjalan, mulai dari proses pencucian harus benar-benar bersih, penirisan dengan ketebalan dan arah iris yang sama, bumbu keripik harus sampai meresap pada proses perendaman, irisan singkong harus dikeringkan pada udara terbuka tanpa terkena udara langsung, serta proses penggorengan harus dilakukan dua kali agar tekstur keripik menjadi baik dan renyah. Jika urutan proses produksi dilakukan dengan baik, maka kualitas produk akan terjaga. Dengan terjaganya kualitas produksi maka konsumen akan bertahan untuk membeli produk yang ditawarkan.

## 5. Uji Koefisien Determinan (R<sup>2</sup>)

Penelitian ini juga menggunakan uji koefisien determinan. Pengujian ini penulis lakukan untuk seberapa besar pengaruh dari bahan baku yang tersedia serta proses produksi yang dilakukan terhadap kualitas produksi yang dihasilkan. Hasil dari perhitungannya terlihat pada tabel berikut ini.

**Tabel 7 Hasil Uji Koefisien Determinasi**

Model Summary <sup>b</sup>				
Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	0.870 <sup>a</sup>	0.766	0.737	9.45377

a. Predictors: (Constant), Persediaan\_Bahan\_Baku, Proses\_Produksi

b. Dependent Variable: Kualitas\_Produk

Berdasarkan hasil perhitungan dari tabel yang terlihat di atas menyatakan bahwa nilai dari R Square yaitu bernilai 0,766 yang menandakan bahwa persediaan bahan baku yang tersedia dan proses produksi yang dilakukan memiliki pengaruh terhadap kualitas produksi yang dihasilkan yaitu sebesar 76,6%. Sedangkan sisanya yaitu sebesar 23,4% dipengaruhi oleh faktor yang lainnya. Bisa itu dari jumlah proses produksi, lamanya proses produksi dan lain-lainnya.

## KESIMPULAN

Hasil dari penelitian yang telah penulis dilakukan penulis, dapat menyimpulkan bahwa bahan baku yang tersedia dan proses produksi yang dilakukan oleh karyawan memiliki pengaruh secara parsial dan simultan terhadap kualitas produksi yang dihasilkan oleh UD. Barokah. Besarnya pengaruh bahan baku yang tersedia dan proses produksi yang dilakukan terhadap

kualitas produksi yang dihasilkan yaitu sebesar 76,6%.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 2014. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Assauri, Sofjan. 2016. *Manajemen Operasi Produksi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- <https://m.detik.com/food/info-sehat/d-4637924/inilah-sebabnya-kenapa-kamu-tak-bisa-berhenti-mengunyah-keripik>.
- Kotler, P. dan K.L. Keller. 2012. *Marketing Management*. New Jersey: Prentice Hall
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.